

ZUPPE E MINESTRE

## Crema di carote con code di gambero

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una crema dolce e vellutata, ingentilita dalla panna ed arricchita dai gamberi. Semplice nella preparazione anche per chi non ha molta esperienza in cucina.

### INGREDIENTI

CAROTE 400 gr

PANNA 50 ml

BURRO 40 gr

CIPOLLE BIANCHE ½

TIMO

SALE

PEPE NERO

### INGREDIENTI PER LE CODE

GAMBERI 16

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaino da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Tritate finemente la cipolla e stufatela in casseruola con il burro.

Pulite le carote, pelatele e tagliatele a rondelle.

Lavate la patata, pelatela e tagliatela a lamelle; aggiungete le verdure preparate al fondo di cipolla, fatele rosolare 5 minuti, unitevi anche un rametto di timo, coprite il tutto con acqua calda e portate a cottura.

Cuocete a fuoco medio e frullate appena le verdure saranno cotte. Unite la panna alla purea di carote per renderla più morbida e cremosa.

Aggiustate la crema di sale e pepe.

Sgusciate le code di gambero e saltatele in padella antiaderente con l'olio, lo spicchio d'aglio, il sale e il pepe.

Servite la crema a specchio nei piatti e terminate con i gamberi saltati.